

**VENTUS®**

## HORNO TURBO A GAS 8 NIVELES VENTUS PRP-8000

- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- Cámara interna con terminación en pintura para alta temperatura resistente a la oxidación.
- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi.
- Puerta con visor en vidrio templado.
- Iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos.
- Panel de comando embutido.
- Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor, haciendo posible grabar en su memoria 10 recetas diferentes.
- Encendido y apagado automático de turbina al abrir y cerrar puerta.
- Ruedas para facilitar movimiento en limpieza del área de trabajo.
- Conexión al agua (humidificador).
- Bajo consumo de gas.
- Temperatura max. De trabajo: 220°C.

---

**CÓDIGO:** 2412

**Categorías:** [Amasanderías](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Hornos](#), [Hornos Convectores](#),

**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

**+56 9 5372 8803   +56 22 556 7958**  
**+56 22 544 0441   +56 22 531 8292**



**Maquinaria Gastronómica**

Franklin 1030 • Santiago



[OFERTAS DEL MES](#), [Pastelerías](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: PRP-8000

N° niveles: 8

Panes por hora: 640 unidades

Dim. bandeja (mm): 580×700

Dimensiones: 1025x1840x1300

Energía: 220V/50Hz

Potencia (W): 0,18

Prom Cons. Gas (GLP): 2,550 gr/hora

Peso neto (Kg): 218

Peso bruto (Kg): 260



**VENTUS®**

**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292